

## Informazione per i media

### **Brillante: nuova superficie DiamondFinish per piani di cottura a induzione a tutta superficie di Miele**

- ▶ La vetroceramica estremamente dura aiuta a ridurre i graffi
- ▶ Spostamento particolarmente delicato e silenzioso delle pentole

**Crissier/Berlino, 31 agosto 2022 - Con piani di cottura a induzione a tutta superficie non ci sono praticamente limiti alla libertà di cucinare: sul piano di cottura di Miele è possibile posizionare e spostare fino a sei pentole, padelle e casseruole a seconda delle esigenze. Per garantire che si verifichino il minor numero possibile di graffi durante la cottura e lo spostamento, l'azienda tedesca a conduzione familiare di Gütersloh dota ora i suoi modelli di punta di uno speciale rivestimento della vetroceramica: DiamondFinish è una delle superfici più dure sul mercato ed è quindi particolarmente resistente ai graffi.**

Piccole disattenzioni portano spesso a graffi antiestetici nella vita quotidiana in cucina: il sale o ad esempio la terra delle verdure finiscono sulla vetroceramica. Poi la padella viene spostata rapidamente e rimane un graffio che non può essere rimosso nemmeno con un grande sforzo. Con la nuova finitura DiamondFinish, questo problema sarà molto meno frequente in futuro. Questo speciale rivestimento rende la superficie della vetroceramica una delle più dure nel suo genere, più del doppio rispetto alla vetroceramica convenzionale. Con il suo valore di 9,5 sulla scala di durezza Mohs, si avvicina al valore massimo di 10, che descrive la durezza ai graffi di un diamante.

Ad esempio, i danni alla superficie, che si verificano quando si pulisce con spugne abrasive, sono ridotti del 70%. I graffi causati dalla terra si riducono fino al 95%. Ciò significa che i piani di cottura con induzione a tutta superficie di Miele, rifiniti con DiamondFinish, mantengono a lungo il loro aspetto originale e di alta qualità. Un altro vantaggio è la sottile lucentezza che conferisce ai piani di cottura una maggiore eleganza. Grazie a una speciale stampa, pentole e padelle scivolano in modo particolarmente silenzioso e delicato su tutta la superficie (SilentMove).

#### **Controllo brevettato e funzioni intelligenti**

La combinazione brevettata di comodi comandi e riconoscimento intelligente delle pentole garantisce un'esperienza di cottura intuitiva. Per ogni utensile di cottura impostato viene visualizzata una serie di numeri che, spostando l'utensile, passa al grado di potenza corrente. Gli apparecchi sono inoltre dotati della collaudata funzione Con@ctivity\*, che

controlla automaticamente la cappa aspirante della cucina attraverso il piano di cottura. Possono essere collegati in rete tramite Wi-Fi e integrati nell'app Miele\*.

Tutti i modelli sono privi di telaio per l'installazione a filo. Sono disponibili in larghezze di 60, 80 o 90 centimetri. Il lancio sul mercato svizzero è previsto da febbraio 2023.

\*Le applicazioni citate nel testo sono un'ulteriore offerta digitale di Miele & Cie. KG. Tutte le applicazioni smart sono rese possibili dal sistema Miele@home. La gamma di funzioni può variare a seconda del modello e del paese.

## Contatto per i media Miele:

Roman Berther

Telefono: +41 56 417 25 40

Indirizzo e-mail: [roman.berther@miele.com](mailto:roman.berther@miele.com)

**L'azienda Miele:** Miele è all'avanguardia in tutto il mondo per la fabbricazione di elettrodomestici di alta gamma per la casa, la cucina e la lavanderia: forni convenzionali e a vapore, frigoriferi, congelatori, macchine da caffè, lavastoviglie, lavatrici, asciugatrici e aspirapolvere. L'azienda è inoltre specializzata in apparecchi industriali: lavastoviglie, pulitori ad aria, lavatrici, asciugatrici e apparecchi di lavaggio, disinfezione e sterilizzazione destinati a strutture mediche e laboratori. Fondata nel 1899, l'azienda ha otto siti produttivi in Germania, uno stabilimento ciascuno in Austria, Repubblica Ceca, Cina, Romania e Polonia, oltre ai due stabilimenti della filiale italiana di tecnologia medica Steelco Group. Il fatturato dell'esercizio 2021 è stato di circa 4,84 miliardi di euro. Miele è attualmente presente in quasi 100 Paesi/regioni con proprie società di distribuzione o d'importazione. Il gruppo, giunto alla quarta generazione di gestione familiare, impiega circa 22.300 persone in tutto il mondo. Presso Miele Svizzera sono impiegati circa 430 collaboratori.

## Questo testo è accompagnato da due foto






**Foto 1:** La nuova finitura superficiale DiamondFinish rende la vetroceramica estremamente dura e riduce i graffi che possono essere causati, ad esempio, da sale o terra. (Foto: Miele)



**Foto 2:** Il piano di cottura a induzione a tutta superficie può ospitare fino a sei utensili da cucina. La finitura DiamondFinish riduce i graffi e aggiunge eleganza con la sua sottile lucentezza. (Foto: Miele)

Download testi e foto: <https://www.miele.ch/it/m/index-p.htm>

Seguiteci:

-  @mieleschweiz
-  @mieleswitzerland
-  Miele